

Sauce Suprême - Sauce de volaille 900 g

Numéro d'article	842958																
Groupe de produits	Sauces / Sauces liées																
Description	Cuisine Pro - efficacité éprouvé. Poudre claire pour la préparation d'une sauce de volaille délicieuse. Recette HACOSAN.																
Ingrédients	Farine de blé , maltodextrine, petit-lait en poudre 13 % , graisse de poule et viande de poule déshydratée (de l'UE) 12 %, amidon de maïs modifié, sel comestible iodé, lactose , arômes, épaississants (farine de graines de caroubes, farine de graines de guar), extrait de levure, oignons déshydratés 0.8 %, épices, acidifiant (acide citrique).																
Valeur nutritive	100 g de produit sec contiennent: <table><tr><td>Valeur énergétique</td><td>1580 kJ</td></tr><tr><td></td><td>374 kcal</td></tr><tr><td>Graisses</td><td>9 g</td></tr><tr><td>Acides gras saturés</td><td>3 g</td></tr><tr><td>Glucides</td><td>61 g</td></tr><tr><td>Sucres</td><td>17 g</td></tr><tr><td>Protéines</td><td>11 g</td></tr><tr><td>Sel</td><td>10 g</td></tr></table>	Valeur énergétique	1580 kJ		374 kcal	Graisses	9 g	Acides gras saturés	3 g	Glucides	61 g	Sucres	17 g	Protéines	11 g	Sel	10 g
Valeur énergétique	1580 kJ																
	374 kcal																
Graisses	9 g																
Acides gras saturés	3 g																
Glucides	61 g																
Sucres	17 g																
Protéines	11 g																
Sel	10 g																
Additifs	La recette ne comporte aucun des composants suivants: - additifs exhausteurs de goût - colorants artificiels - agents de conservation - antioxydants																
Allergènes et gluten / lactose	Voir liste des ingrédients																
Dosage	100 g du produit, 9 dl de l'eau, 1 dl de la crème																
Préparation	1. Verser la quantité nécessaire du produit dans l'eau chaude (50 °C) et délayer vivement au fouet. 2. Porter à ébullition et mijoter 7 minutes en remuant de temps en temps. 3. Ajouter de la crème et porter rapidement à ébullition.																
Rendement	900 g = 9 l																
Utilisation	Pour tous les plats à la volaille. <table><tr><td>☒ Peut être régénéré</td><td>☒ S'apprête à la surgélation</td></tr><tr><td>☒ Stable au bain-marie</td><td>☒ Granulée</td></tr></table>	☒ Peut être régénéré	☒ S'apprête à la surgélation	☒ Stable au bain-marie	☒ Granulée												
☒ Peut être régénéré	☒ S'apprête à la surgélation																
☒ Stable au bain-marie	☒ Granulée																
Durée de conservation	18 mois																
Stockage	Tenir l'emballage bien fermé. Conserver dans un endroit frais et sec!																
Emballage	Boîte ronde chemisée d'aluminium avec membrane et couvercle en matière plastique.																

Unité de vente Boîte 900 g

Unité d'expédition

Par carton	6 boîtes
Couche par palette	4
Par palette	36 cartons
Poids net par carton	5.400 kg
Poids brut par carton	6.504 kg
Mesures per carton	37.8 x 25.8 x 19.6 cm

Code EAN / UPC 7610121410058 (boîte) / 07610121934035 (carton)

Information légale

Les données figurant sur la présente fiche technique et dans les brochures HACO Foodservice tiennent lieu de vue d'ensemble. Etant donné que l'entreprise HACO améliore en permanence ses recettes, les informations relatives à un produit sont susceptibles de varier. Dans ce cas, seules les données figurant sur le produit sont déterminantes.